

**Перечень практик,  
предусмотренных образовательной программой по профессии  
43.01.09 «Повар, кондитер»**

<b>ПМ Профессиональные модули</b>
<b>ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента</b>
УП.01 Учебная практика – 5 недель
ПП.01 Производственная практика – 2 недели
<b>ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
УП.02 Учебная практика – 7 недель
ПП.02 Производственная практика – 8 недель
<b>ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>
УП.03 Учебная практика – 2 недели
ПП.03 Производственная практика – 2 недели
<b>ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</b>
УП.04 Учебная практика – 3 недели
ПП.04 Производственная практика – 1 неделя
<b>ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>
УП.04 Учебная практика – 4 недели
ПП.04 Производственная практика – 6 недель